

Jadłospis 01.01-10.01.2026

Dieta Podstawowa		Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Czwartek 1.01.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa starowiejska 100g, chrzan z jabłkiem 70g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn</u>	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa starowiejska 100g, chrzan z jabłkiem 70g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn</u>
	Obiad	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml, chleb 50g, schab pieczony 70g, sos 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty pekińskiej z olejem 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie. <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko,</u>	Zupa pomidorowa z makaronem 400ml, chleb 50g, schab pieczony 70g, sos 100g, ziemniaki 250g, surówka z kapusty pekińskiej z olejem 120g, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie. <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko,</u>
	Kolacja	Kawa z mlekiem 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, sałatka makaronowa z wędliną i ogórkiem św. 200g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, gorczyca</u>	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, sałatka makaronowa z wędliną i ogórkiem św. 200g. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko, gorczyca</u>
Wartość odżywcza:		E: 2224kcal, B: 87g, T: 104gw tym NKT37g, W:245g w tym cukry 10g, błonnik: 24g, sól: 6g	E: 2105kcal, B: 91g, T: 97gw tym NKT28g, W:230g w tym cukry 10g, błonnik:28g, sól: 6g

Dieta Podstawowa		Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Piątek 2.01.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z sera i tuńczyka 100g, ogórek kisz 60g. <u>Alergeny: gluten, mleko, ryby</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z sera białego i tuńczyka 100g, ogórek kisz 60g. <u>Alergeny: gluten, mleko, ryby</u>
	Obiad	Żurek z ziemniakami 400ml, chleb 50g, sznycel z jajek 100g, ziemniaki 250g, buraczki 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie. <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Żurek z ziemniakami 400ml, chleb 50g, jajecznicza na parze 100g, ziemniaki 250g, buraczki 120g, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie. <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z soczewicy 50g, płatki owsiane na mleku 400ml. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn, seler</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z białej fasoli 130g, jabłko 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyn seler</u>
	Posiłek nocny	Jabłko 180g	Jabłko 180g
Wartość odżywcza:		E: 2257 kcal, B: 78g, T: 72gw tym NKT27g, W: 340g w tym cukry 7g, błonnik: 34g, sól: 4g	E: 2225kcal, B: 84g, T: 78gw tym NKT 33g, W: 313g w tym cukry 7g, błonnik: 37g, sól: 4g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

Dieta Podstawowa			Dieta Łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
Sobota 3.01.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z jajek z ogórkiem św. 120g, ryż na mleku 400ml <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko,</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajek z ogórkiem św. 120g, ryż na mleku 400ml <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko,</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g pasta z jajek z ogórkiem św. 120g, ryż na mleku 400ml <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko,</u>		
	Obiad	Zupa ogórkowa 400ml, chleb 50g, potrawka drobiowa 150g, ziemniaki 250g, surówka warzywna 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: seler, mleko</u>	Zupa ogórkowa 400ml, chleb 50g, potrawka drobiowa 150g, ziemniaki 250g, surówka warzywna 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: seler, mleko</u>	Zupa ogórkowa 400ml, chleb 50g, potrawka drobiowa 150g, ziemniaki 250g, surówka warzywna 120g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: seler, mleko</u>		
	Kolacja	Bawarka 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa zwyczajna 100g, kapusta got. z marchewką 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Bawarka 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa zwyczajna 100g, kapusta got. z marchewką 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Bawarka b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa zwyczajna 100g, kapusta got. z marchewką 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>		
Wartość odżywcza:		E: 2308kcal, B:86g, T: 83g w tym NKT28g, W 316g w tym cukry 9g, błonnik: 28g, sól: 6g	E: 2284kcal, B:90g, T: 84g w tym NKT28g, W: 301g w tym cukry9g, błonnik: 32g, sól: 6g	E: 2185kcal, B: 90g, T: 84g w tym NKT28g, W: 281g w tym cukry 9g, błonnik:32g, sól: 6g		

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Niedziela 4.01.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa krakowska parzona 100g, chrzan z jabłkiem 70g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa krakowska parzona 100g, chrzan z jabłkiem 70g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Kakao b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa krakowska parzona 100g, chrzan z jabłkiem 70g <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>
	Obiad	Zupa kalafiorowa z l. ciastem 400ml, chleb 50g, gulasz wp 150g, kasza jęcz. 250g, surówka z kapusty kiszzonej 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa kalafiorowa z l. ciastem 400ml, chleb 50g, gulasz wp 150g, kasza jęcz. 250g, surówka z kapusty kiszzonej 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa kalafiorowa z l. ciastem 400ml, chleb 50g, gulasz wp 150g, kasza jęcz. 250g, surówka z kapusty kiszzonej 120g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>
	Kolacja	Herbata 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, pasta z jajek z pomidorem 100g, makaron na mleku 400ml, jabłko. <u>Alergeny: gluten, jajko, mleko,</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajek z pomidorem 100g, makaron na mleku 400ml, jabłko. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko,</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z jajek z pomidorem 100g, makaron na mleku 400ml, jabłko. <u>Alergeny: gluten, mleko, jajko</u>
	Posiłek nocny	Jabłko 180g	Jabłko 180g	Jabłko 180g
	Wartość odżywcza:	E: 2447kcal, B: 92g, T: 97g w tym NKT36g, W: 314g w tym cukry23g, błonnik:30g, sól: 5g	E:2403kcal, B: 97g, T: 98gw tym NKT36g, W: 299g w tym cukry 23g, błonnik:34g, sól: 5g	E: 2219kcal, B: 92g, T: 97gw tym NKT36g, W: 258g w tym cukry 23g, błonnik: 34g, sól: 6g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Poniedziałek 5.01.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, powidło 50g, lane ciasto na mleku 400ml <u>Alergeny: gluten, laktoza, mleko</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, powidło 50g, lane ciasto na mleku 400ml <u>Alergeny: gluten, laktoza, mleko</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasta z soczewicy z jarzynami 70g. <u>Alergeny: gluten, laktoza, seler</u>
	Obiad	Zupa grochowa z boczkiem 400ml, chleb 50g, sałatki z kapustą i serem białym, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, siarczyny</u>	Zupa solférino z wędliną 400ml, chleb 50g, makaron z serem jogurt owocowy 150g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, siarczyny</u>	Zupa solférino z wędliną 400ml, chleb 50g, makaron z serem jogurt naturalny 150g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, siarczyny</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa parówkowa 100g, musztarda 30g <u>Alergeny: gluten, laktoza, gorczyca, siarczyny</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa parówkowa 100g, musztarda 30g <u>Alergeny: gluten, laktoza, gorczyca, siarczyny</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa parówkowa 100g, musztarda 30g <u>Alergeny: gluten, laktoza, gorczyca, siarczyny</u>
Wartość odżywcza:		E: 2474kcal, B:81g, T: 82g w tym NKT28g, W350g w tym cukry 16g, błonnik: 31g, sól: 5g	E: 2256kcal, B: 75g, T: 79g w tym NKT30g, W: 322g w tym cukry16g, błonnik:27g, sól: 5g	E: 2393kcal, B: 82g, T:107g w tym NKT37g, W: 287g w tym cukry 9g, błonnik:27g, sól: 7g

Dieta Podstawowa			Dieta Łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
Wtorek 6.01.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, szynka konserwowa 100g, pomidor 80g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka konserwowa 100g, pomidor 80g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, szynka konserwowa 100g, pomidor 80g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>		
	Obiad	Zupa brokułowa z makaronem 400ml, chleb 50g, karczek pieczony 60g, sos 100g, ziemniaki 250g, sałatka z buraczków 140g, kompot owocowy 250ml <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, gorczyca, soja</u>	Zupa brokułowa z makaronem 400ml, chleb 50g, karczek pieczony 60g, sos 100g, ziemniaki 250g, sałatka z buraczków 140g, kompot owocowy 250ml <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, gorczyca, soja</u>	Zupa brokułowa z makaronem 400ml, chleb 50g, karczek pieczony 60g, sos 100g, ziemniaki 250g, sałatka z buraczków 140g, kompot owocowy b/c 250ml <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, gorczyca, soja</u>		
		Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie	Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie	Sposób obróbki posiłku: gotowanie, duszenie		
	Kolacja	Herbata 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa mocno-wędzona 100g, sałatka z kalafiora 100g Alergeny: gluten, jajko, mleko, seler, siarczyny	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, kielbasa mocno-wędzona 100g, sałatka kalafior 100g Alergeny: gluten, jajko, mleko, seler, siarczyny	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g kielbasa mocno-wędzona 100g, sałatka kalafiora 100g Alergeny: gluten, jajko, mleko, seler, siarczyny		
Wartość odżywcza:		E: 2393kcal, B:82g, T:107g w tym NKT37g, W287g w tym cukry 9g, błonnik: 27g, sól: 7g	E: 2349kcal, B:86g, T:108g w tym NKT36g, W272g w tym cukry 9g, błonnik: 32g, sól: 7g	E: 2269kcal, B:86g, T:108g w tym NKT38g, W: 252g w tym cukry9g, błonnik: 38g, sól: 7g		

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

Dieta Podstawowa			Dieta Łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	
Środa 7.01.2026	Śniadanie	Kawa z mlekiem 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser biały 80g ze śmietaną, kon. pomid. I porą. <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Kawa z mlekiem 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 80g ze śmietaną, kon. pomid. i porą. <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>	Kawa z mlekiem b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser biały 80g ze śmietaną, kon. pomid. i porą. <u>Alergeny: gluten, mleko,</u>		
	Obiad	Zupa ryżowa 400ml, chleb 50g, klops pieczony 100g, sos pomidorowy 100g, ziemniaki 250g, surówka z selera i papryki 120g, kompot owocowy 250ml, Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa ryżowa 400ml, chleb 50g, klops pieczony 100g, sos pomidorowy 100g, ziemniaki 250g, surówka z selera i papryki 120g, kompot owocowy 250ml, Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>	Zupa ryżowa 400ml, chleb 50g, klops pieczony 100g, sos pomidorowy 100g, ziemniaki 250g, surówka z selera i papryki 120g, kompot owocowy b/c 250ml, Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajko</u>		
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, kiszka z cebulą 180g, sałatka z ogórka kiszzonego 120g. <u>Alergeny: gluten, siarczyny</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, leczo z wędliną 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, leczo z wędliną 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny</u>		
Wartość odżywcza:		E: 2746 kcal, B: 96g, T: 130gw tym NKT46g, W:310g w tym cukry 8g, błonnik: 29g, sól: 9g	E: 2045 kcal, B: 83g,T: 72gw tym NKT29g, W: 284g w tym cukry 11g, błonnik: 37g, sól: 4g	E: 2005kcal, B: 83g, T: 72gw tym NKT22g, W: 273g w tym cukry 7g, błonnik: 36g, sól: 4g		

		Dieta Podstawowa	Dieta Łatwostrawna	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Czwartek 8.01.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasztet drobiowy 80g, keczup 30g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny.</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasztet drobiowy 80g, keczup 30g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny.</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, pasztet drobiowy 80g, keczup 30g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny.</u>
	Obiad	Zupa selerowa z ziemniakami 400ml, chleb 50g, kotlet schabowy 100g, ziemniaki 250g, surówka z czerwonej kapusty 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajka, gorczyca</u>	Zupa selerowa z ziemniakami 400ml, chleb 50g, bitka schabowa 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, surówka z czerwonej kapusty 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajka, gorczyca</u>	Zupa selerowa z ziemniakami 400ml, chleb 50g, bitka schabowa 80g, sos 100g, ziemniaki 250g, surówka z czerwonej kapusty 120g, kompot owocowy b/c 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, pieczenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko, jajka, gorczyca</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, lencz 100g, jarzyna gotowana 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, seler</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, lencz 100g, jarzyna gotowana 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, seler</u>	Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, lencz 100g, jarzyna gotowana 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, seler</u>
	Wartość odżywcza:	E: 2005 kcal, B:70g, T: 68gw tym NKT 13g, W:296g w tym cukry 9g, błonnik: 39g, sól: 7g	E: 1896kcal, B: 78g, T:59gw tym NKT13g, W:280g w tym cukry 12g, błonnik: 42g, sól: 7g	E:1856kcal, B:78g, T:59gw tym NKT13g, W: 270g w tym cukry 9g, błonnik: 38g, sól: 7g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

Dieta Podstawowa			Dieta Łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Piątek 9.01.2026	Śniadanie	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, sałatka śledziowa z jarzynami 200g. <u>Alergeny: gluten, mleko, ryba,</u>	Herbata z cytryną, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka jarzynowa z jajkiem i tuńczykiem 200g <u>Alergeny: gluten, mleko, ryba, jajko</u>		Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, sałatka jarzynowa z jajkiem i tuńczykiem 200g <u>Alergeny: gluten, mleko, ryba, jajko</u>
	Obiad	Barszcz ukraiński z fasolą 400ml, chleb 50g, pierogi leniwe z kapustą i pieczarkami 300g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, seler, jajko, mleko, fasola</u>	Barszcz ukraiński 400ml, chleb 50g, pierogi leniwe 250g, sos pomidorowy 150g, brokuł 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, seler, jajko, mleko, fasola</u>		Barszcz ukraiński 400ml, chleb 50g, pierogi leniwe 250g, sos pomidorowy 150g, brokuł 120g, kompot owocowy 250ml Sposób obróbki posiłku: gotowanie, <u>Alergeny: gluten, seler, jajko, mleko, fasola</u>
	Kolacja	Herbata 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, ser topiony 50g, zupa ziemniaczana z soczewicą 400ml. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler,</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, masło 10g ser topiony 50g, zupa ziemniaczana z soczewicą 400ml. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler,</u>		Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, ser topiony 50g, zupa ziemniaczana z soczewicą 400ml. <u>Alergeny: gluten, mleko, seler,</u>
Wartość odżywcza:		E: 2354kcal, B:77g, T:72g w tym NKT22g, W368g w tym cukry 13g, błonnik: 38g, sól: 16g	E: 2212kcal, B:78g, T:67g w tym NKT22g, W: 344g w tym cukry13g, błonnik:42g, sól: 5g		E: 2132kcal, B:78g, T:67g w tym NKT22g, W:324g w tym cukry13g, błonnik:42g, sól: 5g

Dieta Podstawowa			Dieta Łatwostrawna		Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
Sobota 10.01.2026	Śniadanie	Kakao 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, miód 25g, ser biały z jogurtem, ogórek kiszony 60g. <u>Alergeny: gluten, laktoza, kakao, mleko</u>	Kakao 250ml, chleb graham 100g, masło 10g, miód 25g, ser biały z jogurtem, ogórek kiszony 60g. <u>Alergeny: gluten, laktoza, kakao, mleko</u>		Kakao b/c 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, miód 25g, ser biały z jogurtem, ogórek kiszony 60g. <u>Alergeny: gluten, laktoza, kakao, mleko</u>
	Obiad	Zupa z dyni z ziemniakami 400ml, chleb 50g, pulpety 80g w sosie pieczarkowym 100g, ziemniaki 250g, surówka z marchwi i chrzanu 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>	Zupa z dyni z ziemniakami 400ml, chleb 50g, pulpety 80g w sosie pieczarkowym 100g, ziemniaki 250g, surówka z marchwi i chrzanu 120g, kompot owocowy 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>		Zupa z dyni z ziemniakami 400ml, chleb 50g, pulpety 80g w sosie pieczarkowym 100g, ziemniaki 250g, surówka z marchwi i chrzanu 120g, kompot owocowy b/c 250ml. Sposób obróbki posiłku: gotowanie, smażenie <u>Alergeny: gluten, seler, mleko,</u>
	Kolacja	Herbata z cytryną 250ml, chleb pszenno-żytni 100g, masło 10g, kielbasa swojska 100g, keczup 30g, gruszka 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, seler</u>	Herbata z cytryną 250ml, chleb graham 100g, kielbasa swojska 100g, keczup 30g, gruszka 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, seler</u>		Herbata z cytryną b/c 250ml, chleb graham 100g, kielbasa swojska 100g, keczup 30g, gruszka 150g. <u>Alergeny: gluten, mleko, siarczyny, seler</u>
	Posiłek nocny	Gruszka 200g	Gruszka 200g		Gruszka 200g
Wartość odżywcza:		E: 2117kcal, B: 79g, T: 72g w tym NKT27g, W303g w tym cukry 20g, błonnik: 32g, sól: 6g	E: 2126kcal, B: 85g, T: 73g w tym NKT28g, W298g w tym cukry 20g, błonnik: 37g, sól: 6g		E: 2004kcal, B: 89g, T: 74g w tym NKT28g, W: 262g w tym cukry 21g, błonnik: 38g, sól: 6g

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.

Uwaga: Zastrzega się ewentualne zmiany w jadłospisach.